LIMONE DI GIARDINO

CITRUS MEDICA, LIMON VULGARIS

Limon spinosus fructibus oblongis in eadem planta partim levibus, partim tuberculosis, utrinque vero in papillam desinentibus, a cortice bilineari constantibus, pulpa acida in decem spatia divisa. Micheli Rariorum plantarum historia MSS. N.° 1.

Questa varietà di limone è quella più generalmente coltivata in Toscana: essa è la più stimata dopo il Limone lustrato, perchè i frutti contengono molto sugo di sapore acido grato, ed hanno una scorza piuttosto sottile, pochissimo scabra o papillosa alla superficie, ed odorosissima per l'essenza abbondante contenuta nelle glandule della scorza medesima. Se ne fa un grandissimo uso per le limonate, per i sorbetti ed altre confetture, non meno che per condimento dei cibi, ragione per cui ha anche il nome di *Limone da premere* (1).

Questi Limoni variano spesso di grossezza ed anche di figura sulla medesima pianta, nondimeno essi sono generalmente di figura ovata allungata, del diametro di circa due pollici e mezzo sopra tre pollici di lunghezza, con papilla protuberante all'apice, ed altra spesso più ingrossata all'attaccatura del peduncolo o gambo. La scorza che non oltrepassa mai le due linee di grossezza al più, esternamente non è liscia, ma un poco ineguale, punteggiata, di un colore giallo canarino verdastro, che sempre più ingiallisce colla maturazione protratta, ed ha un odore fragrante, sfregata che sia.

La pianta che produce questa sorte di Limoni è arborea, perenne, vigorosa e colle foglie sempre verdi, un poco spinosa nei rami. Si coltiva in vasi (2) tenendo raccolti i rami col mezzo della potatura, in buona forma, oppure si tiene a spalliera presso i muri ove si lascia crescere liberamente, ossivvero a boschetti, tenendola allora bassa col mezzo del taglio. Nell'uno o nell'altro modo che si voglia coltivare, è necessario tenere le piante a buona esposizione, e le spalliere ed i boschetti debbono essere sempre piantati in faccia al mezzogiorno, in prossimità di muri che gli difendano dal vento di tramontana. In tempo d'inverno poi bisogna riporre in stanzoni le piante che sono nei vasi, e cuoprire con grosse stuoje di paglia, o con altri mezzi, le piante che sono a spalliera o a boschetto.

(1) Dicesi da premere o spremere perchè se ne estrae il sugo spremendolo colle mani.

(2) Si ha l'uso di fabbricare in Toscana dei vasi da agrumi di una dimensione straordinaria. All'Impruneta particolarmente vicino a Firenze si fanno i più grandi: sono dell'altezza di due braccia ed un terzo (Metr. 1, 187.), e del diametro alla bocca di tre braccia e mezzo (Metr. 2,043). Sono detti del quaranta perchè per alzarne uno, vi bisognano quaranta persone allorchè ha dentro la pianta.